

SEZIONE I

ALLEGATO 14

RIASSETTO PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E LOCALI ANNESSI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E LOCALI ANNESSI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, dei refettori e di tutti i locali annessi, concessi in uso alla Società per il servizio di ristorazione, sono a totale carico della stessa e dovranno essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo predisposto per il riassetto, pulizie ordinaria e sanificazione dei locali di produzione e di distribuzione pasti e dei locali annessi e secondo quanto disposto dal presente allegato.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione ed in particolare quelli previsti per i centri di produzione pasti, salvo quelli strettamente necessari alle normali attività di produzione, per i locali annessi alla preparazione dei pasti (es. locali di rigoverno, magazzini ecc.) e per i refettori, devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti. Le attrezzature e gli strumenti presenti presso le cucine devono essere sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo. La pulizia delle aree esterne ad uso esclusivo delle cucine è a carico della Società che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro. Sono altresì a carico della Società le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Il personale addetto alle attività di riassetto, pulizia e sanificazione nei refettori e in generale in tutti i locali di consumo dei pasti, dovrà provvedere a:

- pulire e sanificare i tavoli prima dell'apparecchiatura;
- sparecchiare, pulire e sanificare i tavoli e le sedie successivamente al consumo del pasto da parte dell'utenza;
- pulire e sanificare gli utensili, le attrezzature e gli arredi utilizzati per la distribuzione del pasto;
- rimuovere i rifiuti derivanti dal consumo del pasto avendo cura di effettuare la raccolta differenziata;
- spazzare, lavare e sanificare i pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di consumo del pasto;
- pulire i servizi igienici annessi al refettorio e le pertinenti zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavare i vetri interni ed esterni del locale refettorio e degli altri locali di pertinenza.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale addetto dovrà provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
- rimuovere i rifiuti derivanti dal consumo del pasto avendo cura di effettuare la raccolta differenziata;
- effettuare la spazzatura dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola; destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione alimentare.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti, e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo adottato dalla Società.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici e nei lavaggi in lavastoviglie, devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica ECOLABEL (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, o nel caso di pulizia delle superfici i detersivi utilizzati devono essere conformi alle specifiche tecniche previste dalla vigente normativa dei CAM, muniti di mezzi di prova ivi previsti.

Inoltre, sempre in materia di operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione si richiamano alcune avvertenze previste dalla vigente normativa dei CAM, quali:

- Prima di procedere al lavaggio, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco da stoviglie, pentole e attrezzature;
- Tutto il personale addetto alle operazioni di riassetto, pulizia e sanificazione di locali e superfici, dovrà essere adeguatamente formato a seconda delle mansioni svolte.

I servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della Società. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale.

I servizi igienici destinati al personale addetto della Società, dovranno essere dotati di acqua calda e comando a pedale o a gomito per il lavabo; inoltre dovranno essere impiegati distributori di sapone, distributori di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. La Società provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Al termine del servizio giornaliero, il personale addetto della Società provvederà a lasciare i locali di consumo del pasto sanificati e in perfetto ordine.

DETERGENTI E DISINFETTANTI

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere conformi alle caratteristiche descritte e previste nell'allegato n. 9 del contratto di servizio. Tali prodotti dovranno essere corredati di schede tecniche e di sicurezza.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, inoltre dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, dotate di etichetta originale del produttore e riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. È assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti

LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi a quelli previsti dalle tabelle di cui all' allegato n.11 del Contratto di Servizio.

GESTIONE DEI RIFIUTI E DEI RESIDUI

La Società deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire e deve provvedere alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dal Comune. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

La Società, d'accordo con il Comune, deve prevedere, ove possibile, il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 agosto 2016 n.166.

Inoltre, sempre in materia di gestione dei rifiuti e dei residui si richiamano alcune avvertenze previste dalla vigente normativa dei CAM, quali:

- Gli oli e i grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento di tali rifiuti.
- Le tovagliette e i tovaglioli monouso, se in carta tessuto, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ECOLABEL UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, oppure del marchio PEFC o equivalenti. I prodotti di cui sopra dovranno essere privi di colorazioni o stampe e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- I contenitori isotermici per il trasporto devono essere completamente riciclabili.